



410571S-2025



河南林丰食品有限公司企业标准

Q/HLF 0001S-2025

# 方便粉丝、方便米线（粉）

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

河南林丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南林丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨霄、王喜锋。

H N

Q B

# 方便粉丝、方便米线（粉）

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝、方便米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉丝饼、自制米线（粉）饼中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包【调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的几种】，包装加工而成的方便粉丝、方便米线（粉）。

自制粉丝饼：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉、蕨根粉、魔芋粉、谷朊粉、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。（在 GB 2760 中的类别为：粉丝、粉条，食品分类号为：06.05.02.01）。

自制米线（粉）饼：以大米粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便米粉、方便米线、方便粉丝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.3 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.4 籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.6 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.7 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。

- 2.1.8 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.12 肉包、牛肚包、脱水牛肉包、肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.14 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.19 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.20 食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.29 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.35 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.43 大米粉、玉米粉、紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.45 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.46 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.47 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
状态	外形一致，无正常视力可见外来异物	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0 (适用于米线、米粉、粉丝)	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50 (仅适用于粉丝)	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.4 (适用于粉丝)	GB 5009.12
	0.18 (适用于米线、米粉)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包)	GB 5009.229

		3.0【适用于籽类包（熟制）】	
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25（适用于芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包） 0.5【适用于籽类包（熟制）】	GB 5009.227
<sup>c</sup> 铝的残留量(干样品,以Al计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于外购产品的混合检验；其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。 b 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标的检验：附调味包的产品将粉丝、米线（粉）和调味包混合后进行检验，未附调味包的产品只对粉丝、米线（粉）进行检验。 c 仅适用于添加用硫酸铝铵、硫酸铝钾的粉丝。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 b 搭配调味包的产品将粉丝饼、米线（粉）饼和调味包混合后检验，未搭配调味包的产品只对粉丝饼、米线（粉）饼进行检验。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于粉丝饼、米线（粉）饼】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以自制粉丝饼、自制米线（粉）饼中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包【调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的几种】，包装加工而成的方便粉丝、方便米线（粉）。

自制粉丝饼：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉、蕨根粉、魔芋粉、谷朊粉、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。（在 GB 2760 中的类别为：粉丝、粉条，食品分类号为：06.05.02.01）。

自制米线（粉）饼：以大米粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。